230V~ 1100W Art. Nr. GR 700



Stein-Grill

I/B Version 090504

Stein-Grill Gebrauchsanleitung
Stone Grill Operating Instructions
Pierre de cuisson Mode D'Emploi
Steengrill Gebruiksaanwijzing



maybaum
by LAGRANGE

GEBRAUCHSANLEITUNG

TECHNISCHE ANGABEN

- Lavastein 37cm x 23cm
- Klappbares Heizelement
- Saftrinne
- Abnehmbare Geräteanschluss-leitung
- Ein- und Ausschalter mit Kontroll-leuchte
- 230 Volt 50 Hz 1100 Watt
- Lackierte Holzeinfassung

GERÄTEANSCHLUSSLEITUNG

Die Geräteanschlussleitung muss vor jeder Benutzung sorgfältig überprüft werden. Bei Beschädigung der Geräteanschlussleitung darf das Gerät nicht verwendet werden. Um jegliche Gefahr zu vermeiden, darf die Geräteanschlussleitung nur durch den Hersteller, den Kundendienst oder durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden. Die verwendete Anschlussleitung entspricht dem Typ H05RN-F 3x0.75 mm2.

UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2002/96/CE

Zur Erhaltung unserer Umwelt und unserer Gesundheit müssen bei der Entsorgung von Elektrogeräten sehr genaue Regeln beachtet werden, wobei die Mitwirkung eines jeden von uns nötig ist – ob Lieferant oder Kunde. Deshalb darf Ihr Gerät – wie das Symbol auf dem Geräteschild anzeigt – auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Mülltonne für Hausmüll entsorgt werden. Zum Entsorgen muss Ihr Gerät entweder zu Ihrem Händler zurück gebracht oder an einem Sammelort für Müllsortierung abgegeben werden, um recycelt und für andere Anwendungen wieder verwendet zu werden.



Vor Benutzung des Geräts

Die Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen und danach zum späteren Nachlesen aufbewahren.

- Das Gerät darf nicht in Wasser eingetaucht werden.
- Die Geräteanschlussleitung stets vollkommen abwickeln.
- Stecker der Geräteanschlussleitung an eine Schukosteckdose 10/16 A - 230 Volt anschließen
- Ist ein Verlängerungskabel nötig, unbedingt mit Schutzleiter und mit einem Leitungsquerschnitt von 0.75 mm^2 benutzen.
- Alle notwendigen Vorkehrungen treffen, damit niemand über die Geräte- oder Verlängerungsleitung stolpern kann.
- Vermeiden Sie bitte im Laufe des Betriebs mit den metallischen Geräteteilen in Berührung zu kommen und warten Sie mindestens eine Stunde nach Ausschalten des Geräts (Verbrennungsgefahr!) bevor Sie diese berühren.
- Von Kleinkindern fernhalten!
- Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie immer bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät an einen anderen Ort aufstellen.
- Vor dem Reinigen bitte immer den Netzstecker ziehen und warten bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

- Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir, das Gerät nicht an einer der Witterung oder Feuchtigkeit ausgesetzten Stelle aufzubewahren.
- Im Regen darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Wir empfehlen das Gerät immer an eine Einrichtung anzuschließen, die über einen Fehlerstrom-Schutzschalter mit einem Nenn fehlerstrom von maximal 30 mA verfügt.
- Das Gerät darf nicht als Heizvorrichtung verwendet werden.
- Das Gerät nicht unbenutzt ange schlossen oder eingeschaltet lassen.
- Legen Sie bitte niemals Aluminiumfolie bzw. Teller zwischen die Grillware und den Lavastein.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder aufgrund mangelnder Erfahrung oder Kenntnis nicht zu einer sicheren Benutzung des Gerätes in der Lage sind, dürfen das Gerät auf keinen Fall ohne Überwachung oder Anleitung durch einen Verantwortlichen benutzen.
- Diese Geräte sind nicht für einen Betrieb mit einem separaten Zeitschalter oder Fernsteuerungssystem vorgesehen.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um dafür zu sorgen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

INBETRIEBNAHME UND BENUTZUNG

Erste Inbetriebnahme

- Nach der Entnahme aus der Verpackung sollte darauf geachtet werden, dass sämtliche Verpackungs- und Stützelemente aus dem Gerät entfernt wurden.
- Vor Erstbenutzung sollte die Steinplatte gereinigt werden.
- Lediglich bei der ersten Inbetrieb- nahme eines neuen Geräts darf es zu einer geringfügigen Rauchentwicklung kommen. Um die Rauchentwicklung möglichst gering zu halten, sollte wie folgt vorgegangen werden: Heizen Sie das Gerät zunächst 10 Minuten vor und lassen Sie es anschließend eine 1/2 Stunde lang abkühlen.

Inbetriebnahme

- Das Gerät auf eine ebene Fläche stellen.
- Geräteanschlussleitung vollkommen abrollen.
- Stecker anschließen, Gerät mit dem Kippschalter einschalten, die Kontrolllampe leuchtet.
- Warten Sie 20 bis 30 Minuten bis das Gerät vorgeheizt ist.
- Nach beendeter Vorheizphase sollten Sie den Stein kurz vor Grillbeginn leicht einfetten.
- Streuen Sie reichlich Salz auf den Stein, bevor Sie die Grillware auflegen (wahlweise).
- Legen Sie die Grillware auf den Stein und wenden Sie das Fleisch nach halber Garungsdauer.
- Um die auf dem Stein klebenden Essensrückstände zu beseitigen, nutzen Sie einen metallischen Spatel. Fetten Sie den Stein anschließend neu ein.

PFLEGE

ZIEHEN SIE IMMER DEN NETZSTECKER HERAUS UND LASSEN SIE DAS GERÄT VOLLSTÄNDIG ABKÜHLEN BEVOR SIE ES REINIGEN.

• Stein: Schaben Sie den Stein mit einem metallischem Spatel frei, um möglichst alle Essensrückstände zu beseitigen. Reinigen Sie die Steinoberfläche mit einem Schwamm und warmem Wasser. Bitte keine Spülmittel benutzen! Sie können ggf. auch Stahlwolle bzw. einen Scheuerschwamm benutzen, obwohl Sie hierdurch die glänzende Oberfläche des Steins angreifen (dies wird jedoch keine Auswirkungen auf die nachfolgende Benutzung haben). Trocknen Sie den Stein sorgfältig ab, bevor Sie das Gerät aufbewahren (hierdurch lassen sich Beeinträchtigungen durch Kondensation und Rost vermeiden).

• Holzflächen: Mit einem feuchten Schwamm leicht abwischen und anschließend mit einem Tuch sorgfältig abtrocknen.

• Metallwanne: Klappen Sie das Heizelement nach oben. Reinigen Sie die Wanne mit einem feuchten Schwamm und ein wenig Reini gungsmittel. Anschließend mit einem ausgespültem Schwamm nachwischen und mit einem Tuch abtrocknen.

• Heizwiderstand: Bedarf grundsätzlich keiner Reinigung. Im Bedarfsfall, ggf. eine Bürste mit Hartborsten verwenden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf die elektrischen Komponenten läuft. Das Gerät darf nicht in Wasser eingetaucht werden.

TIPPS UND REZEPTE

Kochen mit dem heißen Stein liegt voll im Trend der diätetischen und leichten Küche. Sie ist gesund und natürlich, da die Nahrungsmittel sowohl ihren vollen Geschmack als auch ihre Vitamine behalten. Der Stein speichert die Wärme und strahlt sie langsam und gleichmäßig beim Kochen wieder ab.

Die Zutaten einer geselligen „Stein-Party" sind:

Fleisch: (vorzugsweise fettarm)
Rind: Filets und Steaks.
Kalb: Schnitzel, Filets.
Geflügel: Schnitzel, Filets, Hähnchen- oder Putengeschnetzeltes, Hähnchen- bzw. Putenbrust oder Entenfilet.
Schwein : Filets, Braten, Rippen oder Speck.

Fisch: alle Fischsorten, als Filet oder Scheiben (z.B.: Lachs)
Krebstiere: Langusten, Flusskrebse, Jakobsmuscheln, bunte Kammmuscheln, Geißelgarnelen, usw.

Gemüse: Champignons in dünnen Scheiben, Zwiebelringe, Zucchini in dünnen Scheiben, grüne oder rote Paprika für den „Gaumen und fürs Auge", halbierte Cocktailtomaten, usw.

Beilagen: Saucen, Mayonnaise,

Zitrone, Harissa, Petersilie, Knoblauch, Curry, Kräuter der Provence, usw.

Obst: Bananen, Äpfel, Birnen, usw.

Fleisch- und Fischzubereitung:

Fleisch: Schneiden Sie das Fleisch in ca. 0,5 bis 1 cm dicke und 2 bis 4 cm breite Streifen.
Fisch: Schneiden Sie die Filets in ca. 2 bis 4 cm breite Streifen.
Sie können ebenfalls auch kleine Bratspieße mit Holzstäbchen zubereiten. Schneiden Sie hierzu das Fleisch oder den Fisch in kleine ca. 1,5 cm große Würfel.

Das Geheimnis einer meisterlichen Zubereitung:
Legen Sie das zu kochende Gemüse als erstes auf den heißen Stein, da Gemüse wesentlich länger garen muss als Fleisch. Kurz bevor das Gemüse fertig gegart ist, sollten Sie es in eine
Ecke schieben, um die Kochfläche für das Fleisch frei zu machen.

Folgendes Motto trägt zum Gelingen Ihrer geselligen Stein- Party bei: Amüsieren sie sich köstlich, lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und erfinden Sie neue Rezepte.
Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Anregungen und originelle Rezepte.
Dieses Gerät ist nicht dazu gedacht einen elektrischen Grill oder einen Holzkohlengrill zu ersetzen. Aus diesem Grunde sollten Sie nicht versuchen, mit diesem Gerät dicke Fleischscheiben oder große bzw. ganze Fische zuzubereiten.

REZEPTE
(Zubereitung für 6 Personen)

- ACAPULCO STEIN –

- 1 kg Rumpsteak
- 2 bis 3 Kochlöffel Öl
- 500 g Schweinespeck
- Curry, Salz und Pfeffer
- 1 rote Paprikaschote
- 2 Knoblauchzehen
- 1 grüne Paprikaschote

Schneiden Sie das Fleisch in kleine ca. 2 bis 4 cm breite und 0,5 bis 1,5 cm dicke Streifen. Paprika und Speck in dünne Streifen schneiden. Vermischen Sie den zerhackten Knoblauch mit Salz, Pfeffer und Curry und fügen Sie das Öl hinzu. Geben Sie das Ganze in eine Salatschüssel und vermischen Sie es mit dem Fleisch. Garen Sie zunächst das Gemüse und anschließend das Fleisch.

- NIZZA STEIN -

-1,2 kg Kalbsfleischfilets in dünnen Streifen
- 2 Tomaten
- 2 Zucchini
- 2 Auberginen
- 1/2 Paprikaschote
- Salz, Pfeffer und Paprika
- 2 große, klein gehackte Zwiebeln
- 3 Kochlöffel Olivenöl

Geben Sie die Kalbsstreifen, das Olivenöl und das Gemüse in eine Salatschüssel und verrühren Sie das Ganze. Salz, Pfeffer und Paprika hinzugeben und umrühren. In kleinen Portionen garen.

- BURGUNDER STEIN -

- 250 g Kalbsnieren
- 250 g Kotelettstrang vom Kalb
- 250 g Rinder-Roastbeef
- 250 g Kalbsleber
- 250 g Schweineleber
- 1/2 Liter Hühnerbrühe
- Salz, Pfeffer und Schalotten-Essig
- Rotwein und 5 Gewürznelken

Alle Fleischsorten in Streifen schneiden und in einer Salatschüssel mit etwas Salz, Pfeffer und dem Schalotten-Essig anmachen. Geben Sie die Hühnerbrühe, den Wein und die Gewürznelken in eine zweite Schüssel und rühren Sie um (Lassen Sie anschließend das Ganze ca. 30 Minuten ruhen bis die Gewürznelken ihr ganzes Aroma entfaltet haben). Garen Sie das Fleisch. Gießen Sie - kurz vor dem Essen - die Brühe mit Hilfe eines Teelöffels über das Fleisch.

- HAWAII STEIN -

- 400 g Seeteufel
- 4 Kiwis
- 1 Dose Ananaswürfeln
- 2 grüne Zitronen
- 400 g Seezunge
- 1/2 Gläschen Rum-Likör

Geben Sie die Fischstreifen und das in Würfel geschnittene Obst in eine Salatschüssel und verrühren Sie das Ganze. Geben Sie den Zitronensaft und den Rum hinzu. 30 Minuten einlegen und ziehen lassen. In kleinen Portionen garen.

- MAIS STEIN -

- 900 g Vorderviertel vom Lamm
- 1 kleine Dose Mais
- 2 Putenschnitzel
- 1 kleine Dose Ananaswürfeln
- 4 Tomaten
- Salz, Pfeffer, Pflanzenöl und Paprika

Schneiden Sie das Lammfleisch, die Putenschnitzel und die Tomaten in Streifen. Geben Sie das Fleisch in eine Salatschüssel und vermischen Sie es mit dem Mais und den Ananaswürfeln. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Paprika und geben Sie 2 bis 3 Löffel Öl hinzu. In kleinen Portionen garen.

- NORWEGISCHER STEIN -

- 350 g frischen Lachs
- 2 Gläschen Seehasen-Kaviar
- 350 g zart geräucherter Hering
- Gehackte Petersilie
- 350 g Seezunge
- 2 kleine Gläschen Wodka

Den Fisch in dünne Streifen schneiden und in einer Salatschüssel mit dem Kaviar und der gehackten Petersilie vermischen. Übergießen Sie das Ganze mit Wodka und lassen Sie es ca. 30 Minuten ziehen. Garen Sie die Fischstückchen auf dem Stein. Servieren Sie das Ganze mit Toastsbrot und frischer Salzbutter.

OPERATING INSTRUCTIONS

TECHNICAL FEATURES

- Lava stone 37cm x 23cm
- Hinged heating element
- Juice groove
- Detachable connection cable
- On-off switch with indicator lamp
- 230 volt 50 Hz 1100 watt
- Varnished wooden surround

CONNECTION CORD

The connection cord of the appliance has to be checked carefully before each use. Do not use the appliance if the cord is damaged. To avoid all danger, it has to be replaced by the manufacturer, the customer service or a competent qualified electrician. The flex used for this appliance is of the type H05RN-F 3x0.75 mm2.

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2002/96/EC

In order to preserve our environment and protect our health, very precise rules have to be observed with regard to the disposal of electric appliances, for which the cooperation of each and every one of us – supplier and customer - is needed. For this reason, as indicated by the symbol on the rating label, your appliance should not be disposed of in a public or private dustbin for household waste.



To dispose of your appliance, you can bring it back to the store where you bought it or you can take it to a collection point for the sorting of domestic waste, so that it can be recycled and reused for other applications.

Before use

please read the instruction manual carefully and keep it for future consultation.

- Never immerse the appliance in water.
- Always fully unwind the connection cord.
- Connect the plug of the connec tion cord to an earthed wall socket of 10/16 A - 230 volt.
- If an extension cord is needed, use one with earth wire and with a wire cross-section of 0.75 mm^2.
- Take all necessary precautions to prevent the connection or extension cord from being tripped over.
- Please avoid all contact with the metallic parts of the appliance during use and wait at least one hour after switching off the' appliance before touching those parts (danger of burning!).
- Keep the appliance away from babies!
- Unplug the appliance and wait for it to cool down before moving it.
- Unplug the appliance and wait until it has completely cooled down before cleaning it.
- For safety reasons we recommend not storing the appliance in a place exposed to the weather or to humidity.
- Do not use the appliance in the rain.
- We recommend connecting the

appliance to an installation that is equipped with a ground fault circuit interrupter with a rated fault current of maximally 30 mA.
- Do not use the appliance as a heating device.
- Do not leave the appliance plugged in or switched on when it is not in use.
- Never put aluminium foil or plates between the foodstuffs and the lava stone.
- People (including children) who are not able to use the appliance in a safe way, due to their physical, sensorial or mental capacity or their lack of experience or know-ledge, must never use the appli-ance without supervision or in structions of a responsible person.
- Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.
- Close supervision is necessary if children are near the appliance in order to avoid that they use it as a toy.

START-UP AND USE

Initial operation

- After unpacking the appliance, please take care that all packing and protective materials have been removed from the appli-ance.
- Before the first use, the stone plate should be cleaned.
- Just during the first use of a new appliance, some smoke might escape. To reduce the amount of smoke, proceed as follows: first of all preheat the appliance for 10 minutes, then let it cool down for half an hour.

Start-up

- Put the appliance on a level surface.
- Fully unroll the connection cord.
- Plug in the appliance, switch it on with the flip switch, the indicator lamp comes on.
- Wait 20 to 30 minutes until the appliance is preheated.
- When the preheating stage has ended, grease the stone lightly just before the grilling starts.
- Salt the stone in abundance before putting the foodstuffs on the stone (optional).
- Put the foodstuffs on the stone and turn the meat over when half of the cooking time has elapsed.
- To remove the food residues that stick to the stone, use a metal spatula. Then grease the stone anew.

CARE

ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE AND LET IT COOL DOWN COMPLETE-LY BEFORE CLEANING IT.

- Stone: Scrape the stone clean with a metallic spatula to remove preferably all food residues. Clean the surface of the stone with a sponge and warm water. Do not use any washing-up liquid! You can use steel wool or a scrub-bing sponge if necessary, although this affects the shiny surface of the stone (it will not influence the

next use, though). Dry the stone thoroughly before you store the appliance (to avoid negative impacts because of condensation and rust).

- Wooden surfaces: Wipe lightly with a humid sponge and then dry thoroughly with a cloth.

- Metal tub: Fold the heating element upwards. Clean the tub with a humid sponge and some detergent. Then wipe it with a rinsed sponge and dry it with a cloth.

- Heating element: does basically not need any cleaning. In case of need, use a hard-bristled brush. Make sure that no water touches the electrical parts. Do not immerse the appliance in water.

TIPS AND RECIPES

Cooking with the hot stone is fully in line with the trend of dietary and light cuisine, which is healthy and natural because the foodstuffs maintain both their full taste and their vitamins. The stone saves the heat and radiates it slowly and evenly during the cooking.

The ingredients of a cosy „Stone Party" are:

Meat (preferably lean):
Beef: fillets and steaks.
Veal: escalope, fillets.
Poultry: escalope, fillets, chicken or turkey strips, chicken or turkey breast or duck fillet.
Pork: fillets, joint, ribs or bacon.

Fish: all sorts of fish, whether filet or slices (e.g. salmon)
Crustaceans: spiny lobsters, crayfish, scallops, colourful scallops, prawn, etc.

Vegetables: mushrooms in thin slices, onion rings, courgettes in thin slices, green or red pepper for „the palate and the eye", cocktail tomatoes cut in half, etc.

Side dishes: sauces, mayonnaise, lemon, harissa, parsley, garlic, curry, Provençal herbs, etc.

Fruit: bananas, apples, pears, etc.

Preparation of meat and fish:

Meat: cut the meat into strips that are about 0.5 to 1 cm thick and 2 to 4 cm wide.
Fish: cut the filets into strips that are 2 to 4 cm wide.
You can also prepare small skewers with small wooden sticks. In this case, cut the meat or fish into small cubes of about 1.5 cm.

The secret of a masterly preparation: First put the vegetables on the hot stone, as vegetables need to cook for a substantially longer time than meat. Shortly before the vegetables are ready, you should move them into a corner
to make room for the meat on the cooking surface.

The following mantra will help you make a success of your sociable Stone

Party: have fun, let your imagination run free and create new recipes. On the next pages you will find some suggestions and original recipes.
This appliance is not meant to replace an electric grill or a charcoal grill. That is why you should not try to prepare thick slices of meat or big or entire fishes with this appliance.

RECIPES
(Preparation for 6 people)

- ACAPULCO STONE –

- 1 kg rump steak
- 2 to 3 cooking spoons of oil
- 500 g pork bacon
- Curry, salt and pepper
- 1 red bell pepper
- 2 cloves of garlic
- 1 green bell pepper

Cut the meat into small strips that are about 2 to 4 cm wide and 0.5 to 1.5 cm thick. Cut the peppers and bacon into thin strips.

Mix the chopped up garlic with salt, pepper and curry and add the oil. Put the mixture in a salad bowl and mix it with the meat. Then cook the vegetables and after that the meat.

- NICE STONE -

-1.2 kg fillets of veal in thin strips
- 2 tomatoes
- 2 courgettes
- 2 aubergines
- 1/2 bell pepper
- Salt, pepper and paprika
- 2 big onions chopped up
- 3 cooking spoons of olive oil

Put the strips of veal, the olive oil and the vegetables in a salad bowl and stir. Add the salt, pepper and paprika and stir. Cook in small portions.

- BURGUNDY STONE -

- 250 g calf's kidneys
- 250 g chops of a calf
- 250 g roast beef
- 250 g calf's liver
- 250 g pig's liver
- 1/2 litre chicken broth
- Salt, pepper and vinegar of shallots
- Red wine and 5 cloves

Cut all the meat into strips and mix in a salad bowl with a bit of salt, pepper and the vinegar of shallots. Put the chicken broth, wine and the cloves in a second bowl and stir (then let the whole rest for about 30 minutes until the cloves have developed their full aroma). Cook the meat. Pour – shortly before eating – the broth over the meat with a teaspoon.

- HAWAII STONE -

- 400 g angler-fish
- 4 kiwis
- 1 can of pineapple cubes
- 2 green lemons
- 400 g sole
- 1/2 tot of rum liqueur

Put the strips of fish and the fruit cut into cubes in a salad bowl and stir the whole. Add the lemon

juice and the rum. Pickle and let steep for 30 minutes. Cook in small portions.

- CORN STONE -

- 900 g forequarter of a lamb
- 1 small can of corn
- 2 pieces of turkey escalope
- 1 small can of pineapple cubes
- 4 tomatoes
- Salt, pepper, vegetable oil and paprika

Cut the lamb, the turkey escalope and the tomatoes into strips. Put the meat in a salad bowl and mix it with the corn and the pineapple cubes. Spice with salt, pepper and paprika and add 2 to 3 spoons of oil. Cook in small portions.

- NORWEGIAN STONE -

- 350 g fresh salmon
- 2 little glasses of lumpfish caviar
- 350 g tender bloated herring
- Chopped parsley
- 350 g sole
- 2 tots of vodka

Cut the fish into thin strips and mix in a salad bowl with the caviar and the chopped parsley. Pour vodka over the whole and let steep for about 30 minutes. Cook the pieces of fish on the stone. Serve the whole with toast and fresh salt butter.

MODE D'EMPLOI

CARACTERISTIQUES

- Pierre de lave 37cm x 23cm
- Résistance relevable
- Rigole ramasse jus
- Cordon amovible
- Interrupteur lumineux marche/arrêt
- 230 Volts 50 Hz 1100 Watts
- Modèle 199001
  Entourage en bois teinté vernis
- Modèle 249001
  Poignées en bois teinté vernis
- Modèle 249901
  Poignées en thermoplastique

Cordon:

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil. Le cordon ne doit être remplacé que par un cordon de même condition et section et ce afin d'éviter un danger. Le cordon utilisé est un HO5RR-F 3 x 0.75 mm^2 conditions chaudes.
Ces appareils sont conformes aux directives 73/23/CEE, 89/336/CEE. La directive DEEE 2002/96/CE, la directive RoHs 2002/95/CE et le règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

Protection de l'environnement - DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se

faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur



sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

Avant d'utiliser l'appareil

Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

- Toujours dérouler complètement le cordon.
- Raccordez la prise du cordon à une prise 10/16 A équipée d'un contact de terre.
- Si vous devez utiliser une rallon ge, utilisez impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0.75 mm^2.
- Prenez toutes les précautions nécessaires pour éviter qu'une personne ne se prenne les pieds dans le câble ou sa rallonge.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
- Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30mA
- Utilisez exclusivement les poignées pour manipuler le produit.
- Avant toute opération de nettoyage, débranchez et laissez refroidir l'appareil complètement
- Pour votre sécurité, nous vous recommandons de ne jamais laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne pas toucher les parties en métal ou la pierre en cours de fonctionnement car elles sont chaudes.
- Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement
- Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit àcause de leur manque

d'expérience ou de connaisances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou les instructions d'une personne responsable.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

Première utilisation

- En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage.
- Nous vous conseillons un nettoyage de la pierre de cuisson avant la première utilisation. Utilisez une éponge avec de l'eau chaude. Un appareil neuf peut fumer légèrement lors de la première utilisation. Pour limiter ce phénomène, procédez de la manière suivante : faites chauffer votre appareil pendant 10 minutes, puis laissez refroidir envi ron 1/2 heure.

Mise en route

- Placez votre appareil sur une surface plane,
- Déroulez complètement le cordon,
- Branchez votre appareil, basculez l'interrupteur, le voyant s'allume,
- Pré-chauffer votre appareil pendant 30 minutes,
- Procédez à un léger graissage de la pierre après le préchauffage, juste avant de démarrer la cuisson,
- Salez la pierre généreusement avant de commencer à déposer vos aliments (facultatif),
- Déposez vos aliments sur la pierre, retournez à mi-cuisson,
- Au milieu du repas n'hésitez pas à racler votre pierre à l'aide d'un grattoir métallique pour enlever les résidus d'aliments restés collés sur la pierre. Graissez à nouveau légèrement.

ENTRETIEN

Toujours débrancher et laisser refroidir complètement

- l'appareil avant le nettoyage.
- Pierre : Racler votre pierre à l'aide d'un grattoir métallique pour enlever le maximum de résidus. Nettoyez la surface de la pierre avec une éponge et de l'eau chaude sans liquide vaisselle. Ne mettez jamais la pierre au lave-vaisselle. L'utilisation d'une paille de fer ou d'un tampon récurant est possible mais il peut faire perdre l'aspect brillant de la pierre (il n'y aura pas d'incidence sur le fonctionnement suivant). Séchez bien la pierre avant de la ranger sur l'appareil en vue de son stockage (cela évitera les phénomènes de condensation et d'oxydation).
- Parties en bois : un léger coup d'éponge humide suffit puis bien sécher avec un chiffon sec.
- Bac métallique : relevez la résistance et nettoyez avec une éponge humide avec un peu de détergent, rincez toujours avec l'éponge humide, ensuite bien sécher avec un chiffon sec.
- Résistance : en principe ne pas la

nettoyer. En cas de besoin, utilisez éventuellement une brosse à poils durs.
Attention de ne pas faire couler de l'eau sur les parties électriques.
Ne trempez jamais votre appareil dans l'eau.

Conseils et recettes

Attention: ne jamais mettre au contact de la pierre des aliments trop acides tels que produits vinaigrés, moutarde, cornichons, pickles, etc...
La cuisson sur la pierre s'inscrit parfaitement dans la ligne actuelle d'une cuisine légère et diététique, saine et naturelle, car elle permet de conserver intactes les qualités gustatives et les vitamines des aliments. La pierre accumule les calories et les restitue lentement et uniformément au cours de la cuisson.

Les ingrédients de la „ soirée pierre „ sont:
Viandes: (de préférence les moins grasses)
Boeuf: filet et steak.
Veau: escalope, filet.
Volaille : escalope, filet, émincé de poulet, de dinde,
aiguillette ou filet-de canard.
Porc: filet, rôti, côtes, bacon.
Poissons: tous les poissons en filet ou en tranche
(ex: saumon).
Crustacés: langoustines, écrevisses, coquilles St-Jacques,
noix de pétoncles, gambas, etc…
Légumes: champignons en fines lamelles, oignons en rondelles, courgettes en fines tranches, poivrons verts ou rouges pour la saveur et le plaisir des yeux, petites tomates coupées en deux, etc…
Accompagnements: sauces, mayonnaise, citron, harissa, persillade, ail, curry, herbes de Provence, etc…
Fruits: bananes, pommes, poires, etc…
Préparation des viandes et poissons:
Viandes: coupez la viande en tranches fines de 0,5 à 1 cm d'épaisseur sur une largeur de 2 à 4 cm.
Poissons: coupez les filets en bandes de 2 à 4 cm de largeur.
Vous pouvez également préparer des mini-brochettes dressées sur des baguettes en bois, pour cela coupez la viande ou le poisson en cubes de 1,5 cm de côté.
Le secret du chef:
La cuisson des légumes étant plus lente que celle des viandes, mettez tous vos légumes à cuire sur la pierre.
Lorsque la cuisson est avancée, regroupez-les dans un coin afin de ménager de la place pour les viandes.
Un seul mot d'ordre pour ce repas convivial : amusez-vous et laissez libre cours à votre imagination pour inventer de nouvelles recettes. Vous trouverez dans les pages suivantes quelques propositions de recettes originales.
En aucun cas cet appareil n'a été conçu pour remplacer un grill électrique ou à charbon de bois. N'essayez donc pas d'utiliser votre appareil pour saisir de très grosses pièces de viande ou un gros poisson entier.

RECETTES
(préparations pour 6 personnes)

- La pierre ACAPULCO -

- 1 kg de rumsteck
- 2 à 3 cuillères à soupe d'huile
- 500 g de bacon
- curry, sel, poivre
- 1 poivron rouge
- 2 gousses d'ail.
- 1 poivron vert

Coupez la viande en petites lamelles de 2 à 4 cm et de 0,5 à 1,5 cm d'épaisseur. Emincez les poivrons et le bacon en fines lamelles. Pilez l'ail avec le sel, le poivre, le curry et ajoutez l'huile. Mélangez à la viande dans un saladier. Faites cuire d'abord les légumes, puis la viande.

- La pierre à la NIÇOISE -

- 1,2 kg de filet de veau coupé en lamelles
- 2 courgettes
- 2 tomates
- 2 aubergines
- sel, poivre, paprika
- 1/2 poivron
- 2 gros oignons émincés
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Mélangez dans un saladier les lamelles de veau avec l'huile d'olive et les légumes. Ajoutez sel, poivre et paprika et remuez. Cuisez par petites portions.

- La pierre BOURGUIGNONNE -

- 250 g de rognons de veau
- 250 g de longe de veau
- 250 g de faux filet de boeuf
- 250 g de foie de veau
- 250 g de foie de porc
- sel, poivre, vinaigre à l'échalote
- 1/4 de litre de bouillon de volaille
- vin rouge et 5 clous de girofle.

Coupez en lamelles les différentes viandes, mélangez-les dans un saladier accompagnées de sel, de poivre et de vinaigre à l'échalote. Dans un autre récipient, mélangez le bouillon de volaille avec 25 cl de vin et les clous de girofle (laissez reposer cette préparation au moins 30 mn pour que les clous de girofle rendent leur parfum). Faites cuire les viandes. Versez à l'aide d'une petite cuillère le bouillon sur les viandes juste avant de les déguster.

- La pierre des ILES -

- 400 g de lotte
- 1 boîte d'ananas en morceaux
- 400 g de sole
- 4 kiwis
- 2 citrons verts
- 1/2 verre de liqueur de rhum.

Mélangez dans un saladier les lamelles de poisson avec les fruits découpés en cubes. Ajoutez le jus des citrons et le rhum. Laissez macérer pendant 30 mn. Faites cuire par petites portions.

- La pierre MAÏS -

- 900 g de carré d'agneau
- 1 petite boîte de maïs
- 2 escalopes de dinde
- 1 petite boîte d'ananas en morceau
- 4 tomates
- sel, poivre, huile végétale, paprika.

Coupez le carré d'agneau, les escalopes et les tomates en lamelles. Mélangez le tout dans un saladier avec le maïs et l'ananas. Assaisonnez avec le sel, le poivre, le paprika et 2 à 3 cuillères d'huile. Faites cuire par petites portions.

- La pierre NORVEGIENNE -

- 350 g de saumon frais
- 2 pots d'oeufs de lump
- 350 g de hareng fumé doux
- persil haché
- 350 g de sole
- 2 petits verres de vodka.

Coupez les poissons en fines lamelles et mélangez-les dans un saladier avec les oeufs de lump et le persil haché.
Arrosez la préparation avec de la vodka et laissez macérer 30 mn. Faites cuire vos petits morceaux de poisson sur la pierre. Accompagnez de toasts grillés recouverts de beurre frais salé.

LES PIERRES DESSERTS

Pour apprécier pleinement ces recettes, nous vous conseillons de nettoyer votre pierre complètement ou d'utiliser une deuxième pierre que vous pourrez vous procurer auprès de votre revendeur habituel.

- La pierre CHOCOLAT -

- chocolat noir pour dessert
- crème fraîche liquide
- 2 oranges
- 2 bananes
- 2 pommes
- 2 poires
- ananas en boîte.

Epluchez complètement tous les fruits. Coupez-les en lamelles ou en cubes. Faites fondre le chocolat dans une casserole. Ajoutez une larme de cognac et la crème fraîche.
Disposez près de chaque invité un petit bol avec du chocolat fondu. Faites cuire les fruits sur la pierre et trempez-les dans le chocolat avant de les déguster.

- La pierre VANILLE -

- 5 bananes
- 3 pommes
- 2 poires
- 2 boîtes d'ananas
- 5 pêches
- crème fraîche liquide
- sucre glace vanillé
- sirop de fraise.

Préparez un bol pour chaque convive contenant la crème fraîche additionnée de sirop de fraise. Trempez les fruits découpés en cubes et en rondelles dans le sucre glace vanillé. Faites cuire sur la pierre. Quand les fruits sont bien dorés, trempez-les dans la crème fraîche avant de les déguster.

GEBRUIKSAANWIJZING

TECHNISCHE GEGEVENS

- **Lavasteen 37cm x 23cm**
- Opklapbaar verwarmingselement
- Gleuf voor sap
- Afneembaar snoer
- Aan-/uitschakelaar met controlelampje
- 230 Volt 50 Hz 1100 Watt
- Geverniste houten omkadering

SNOER

Het snoer moet voor elk gebruik zorgvuldig onderzocht worden. Bij beschadiging van het snoer mag het toestel niet gebruikt worden. Om ieder gevaar te vermijden mag het snoer enkel door de producent, de klantendienst of door geschoolde vaklui vervangen worden. Het gebruikte snoer is van het type H05RN-F 3x0.75 mm^2.

MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2002/96/EG

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Om deze reden mag uw apparaat, zoals op het typeplaatje aangegeven door een symbool, niet met het gewone huisvuil weggegooid worden in een openbare of private vuilnisbak. Het toestel moet ofwel worden teruggebracht naar de winkel waar u het heeft gekocht ofwel worden afgegeven bij een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling waar het gerecycleerd en voor andere doeleinden hergebruikt zal worden.



Alvorens het toestel te gebruiken

dient u de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen en ze voor later gebruik bij te houden.

- Dompel het toestel nooit onder in water.
- Wikkel het snoer steeds volledig af.
- Steek de stekker van het snoer in een geaard stopcontact van 10/16 A - 230 Volt.
- Als een verlengsnoer nodig is, gebruik er dan zeker een met aardleiding en met een doorsnede van de leiding van 0.75 mm^2.
- Tref alle noodzakelijke maatregelen om te vermijden dat iemand over het (verleng)snoer zou kunnen struikelen.
- Vermijd tijdens het gebruik alstublieft elk contact met de metalen onderdelen van het toestel en wacht na het uitschakelen van het toestel minstens een uur alvorens deze delen aan te raken (risico op brandwonden!).
- Buiten het bereik van kleine kinderen houden!
- Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het toestel is afgekoeld alvorens het te verplaatsen.
- Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het toestel volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen.
- Om veiligheidsredenen raden wij

aan het toestel niet op te bergen op een plaats die is blootgesteld aan de weersomstandigheden of aan vochtigheid.

- Gebruik het toestel niet in de regen.
- Wij raden aan om het toestel altijd op een circuit aan te sluiten dat beschikt over een aardlekschakelaar van maximaal 30 mA.
- Het toestel mag niet als verwarmingstoestel gebruikt worden.
- Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact als het toestel niet in werking is.
- Leg alstublieft nooit aluminiumfolie of –schaaltjes tussen de etenswaren en de lavasteen.
- Personen (kinderen inbegrepen) die wegens hun fysieke, sensoriële of mentale capaciteiten, of wegens hun gebrek aan ervaring of kennis, het toestel niet veilig kunnen gebruiken, mogen dit toestel niet zonder toezicht of in structies van een verantwoordelijke persoon gebruiken.
- Uw toestel mag nooit worden aangezet door middel van een externe timer of een separaat systeem met afstandsbediening.
- Houd kinderen goed in het oog om te vermijden dat ze met het toestel spelen.

INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

Eerste ingebruikname

- Controleer als u het toestel hebt uitgepakt of alle verpakkings- en steunmateriaal van het apparaat verwijderd is.
- Voor het eerste gebruik dient de stenen plaat gereinigd te worden.
- Enkel en alleen bij de eerste inge bruikname van een nieuw apparaat kan een lichte rookontwikkeling ontstaan. Om de rookontwikkeling zo veel mogelijk te beperken dient u het volgende te doen: verwarm het toestel eerst 10 minuten voor en laat het dan een half uur afkoelen.

Ingebruikname

- Zet het toestel op een stabiel oppervlak.
- Rol het snoer volledig af.
- Steek de stekker in het stopcontact en schakel het toestel aan met de schakelaar. Het controlelampje brandt.
- Wacht 20 à 30 minuten tot het toestel voorverwarmd is.
- Als de voorverwarming beëindigd is, dient u de steen kort voor het grillen licht in te vetten.
- Strooi rijkelijk zout op de steen vooraleer u de etenswaren op de steen legt (optioneel).
- Leg de etenswaren op de steen en draai het vlees halverwege tijdens het grillen om.
- Gebruik een metalen spatel om de etensresten te verwijderen die op de steen blijven plakken. Vet daarna de steen opnieuw in.

ONDERHOUD

TREK ALTIJD DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT EN LAAT HET TOESTEL VOLLEDIG AFKOELEN ALVORENS HET TE REINIGEN.

- Steen: krab de steen schoon met een metalen spatel om zo mogelijk alle etensresten te ver wijderen. Maak het oppervlak van de steen schoon met een spons en warm water. Gelieve geen schoonmaakmiddel te gebruiken! U kunt eventueel ook staalwol of een schuurspons gebruiken, hoewel dit het glanzende oppervlak van de steen aantast (dit heeft echter geen gevolgen voor het gebruik nadien). Droog de steen zorgvuldig af alvorens het toestel op te bergen (hierdoor vermijdt u negatieve gevolgen door condensatie en roest).

- Houten oppervlakken: veeg voorzichtig schoon met een vochtige spons en droog daarna zorgvuldig af met een doek.

- Metalen kuip: klap het verwarmingselement naar omhoog. Reinig de kuip met een vochtige spons en wat schoonmaakmiddel. Vervolgens schoonvegen met een uitgespoelde spons en afdrogen met een doek.

- Verwarmingselement: hoeft eigenlijk niet schoongemaakt te worden. Als het toch nodig is, gebruik dan een borstel met harde haren. Let erop dat geen water op de elektrische onderdelen komt. Dompel het toestel nooit onder in water.

TIPS EN RECEPTEN

Koken met de hete steen volgt volledig de trend van dieetkeuken en lichte keuken. Het is gezond en natuurlijk, want de etenswaren behouden zowel hun volle smaak als hun vitamines. De steen slaat de warmte op en straalt ze tijdens het koken langzaam en gelijkmatig weer uit.

De ingrediënten van een gezellige „Steen-Party" zijn:

Vlees (bij voorkeur vetarm):
Rund: filet en steak.
Kalf: schnitzel, filet.
Gevogelte: schnitzel, filet, dunne plakjes van kip of kalkoen, kippen- of kalkoenborst of eendenfilet.
Varken: filet, gebraad, ribbetjes of spek.

Vis: alle vissoorten, als filet of in schijven (bv.: zalm)
Schaaldieren: langoustines, rivierkreeften, Sint-Jacobsschelpen, gekleurde schelpdieren, garnalen, enz.

Groenten: champignons in dunne schijven, uienringen, courgettes in dunne schijven, groene of rode paprika „ voor het gehemelte en voor het oog", gehalveerde cocktailtomaten, enz.

Bijgerechten: sauzen, mayonaise, citroen, harissa, peterselie, knoflook, curry, provençaalse kruiden, enz.

Fruit: bananen, appels, peren, enz.

Vlees- en visbereiding:

Vlees: snijd het vlees in repen van ongeveer 0,5 tot 1 cm dik en 2 tot 4 cm groot.

Vis: snijd de filets in repen van ongeveer 2 tot 4 cm groot.
U kunt ook kleine spiesjes maken met houten stokjes. Snijd hiervoor het vlees of de vis in kleine blokjes van ongeveer 1,5 cm groot.

Het geheim van een meesterlijke bereiding:
Leg de groenten als eerste op de hete steen, want groenten moeten veel langer bakken dan vlees. Vlak voor de groenten gaar zijn, dient u ze in een hoek te schuiven om het kookoppervlak vrij te maken voor het vlees.

Het volgende motto draagt bij tot het slagen van uw gezellige Steen-Party: amuseer u kostelijk, laat uw verbeelding de vrije loop en vind nieuwe recepten uit.
Op de volgende bladzijden vindt u enkele raadgevingen en originele recepten.
Dit toestel is niet geschikt om een elektrische grill of een grill op houtskool te vervangen. Om deze reden mag u niet proberen om met dit toestel dikke schijven vlees of grote dan wel volledige vissen klaar te maken.

RECEPTEN
(bereiding voor 6 personen)

- ACAPULCO-STEEN -

- 1 kg lendenbiefstuk
- 2 tot 3 kooklepels olie
- 500 g varkensspek
- Curry, zout en peper
- 1 rode paprika
- 2 teentjes knoflook
- 1 groene paprika

Snijd het vlees in kleine repen van ongeveer 2 tot 4 cm groot en 0,5 tot 1,5 cm dik. Paprika en spek in dunne repen snijden.

Meng de fijngehakte knoflook met zout, peper en curry en voeg de olie toe. Doe het geheel in een slaschaal en vermeng met het vlees. Bak dan de groenten en vervolgens het vlees.

- NICE-STEEN -

- 1,2 kg kalfsvleesfilets in dunne repen
- 2 tomaten
- 2 courgettes
- 2 aubergines
- 1/2 paprika
- Zout, peper en paprika
- 2 grote, fijngehakte uien
- 3 kooklepels olijfolie

Doe de kalfsrepen, de olijfolie en de groenten in een slaschaal en meng het geheel. Voeg zout, peper en paprika toe en roer. Bak in kleine porties.

- BOURGONDIË-STEEN -

- 250 g kalfsnieren
- 250 g bundel kalfskoteletten
- 250 g runderrosbief
- 250 g kalfslever
- 250 g varkenslever
- 1/2 liter kippenbouillon
- Zout, peper en sjalottenazijn
- Rode wijn en 5 stukken kruidnagel

Snijd alle vleessoorten in repen en leng ze in een slaschaal aan met

wat zout, peper en de sjalottenazijn. Doe de kippenbouillon, de wijn en de kruidnagel in een tweede schaal en roer (laat vervolgens het geheel ca. 30 minuten rusten tot de kruidnagel zijn volledig aroma heeft ontwikkeld). Bak het vlees. Giet - kort voor het eten - de bouillon met een theelepeltje over het vlees.

- HAWAÏ-STEEN -

- 400 g zeeduivel
- 4 kiwi's
- 1 blik ananasblokjes
- 2 groene citroenen
- 400 g tong
- 1/2 glaasje rumlikeur

Leg de visrepen en het in blokjes gesneden fruit in een slaschaal en meng het geheel. Voeg het citroensap en de rum toe. 30 minuten marineren en laten wijken. Bak in kleine porties.

- MAÏSSTEEN -

- 900 g voorste kwart van een lam
- 1 klein blikje maïs
- 2 kalkoenschnitzels
- 1 klein blikje ananasblokjes
- 4 tomaten
- Zout, peper, plantaardige olie en paprika

Snijd het lamsvlees, de kalkoenschnitzels en de tomaten in repen. Leg het vlees in een slaschaal en vermeng het met de maïs en de blokjes ananas. Kruid met zout, peper en paprika en voeg 2 tot 3 lepels olie toe. Bak in kleine porties.

- NOORSE STEEN -

- 350 g verse zalm
- 2 glaasjes namaakkaviaar
- 350 g malse gerookte haring
- Gehakte peterselie
- 350 g tong
- 2 kleine glaasjes wodka

Snijd de vis in dunne repen en meng in een slaschaal met de kaviaar en de gehakte peterselie. Overgiet het geheel met wodka en laat het ca. 30 minuten wijken. Bak de stukjes vis op de steen. Dien het geheel op met toast en verse gezouten boter.

maybaum

by LAGRANGE